

GASTRONOMÍA DE PUENTE GENIL

Bacalao con Patatas



¡INGREDIENTES:

Ingredientes para cuatro personas

- 300 Grs. de Bacalao
- 500 Grs. de Patatas
- 4 Huevos
- ½ Cebolla
- Aceite de Oliva Virgen Extra

PREPARACION:

Desalamos el bacalao colocándolo en un recipiente con agua la noche anterior, por la mañana le cambiamos el agua y volvemos a ponerlo en remojo hasta que empecemos a prepararlo, entonces lo desmigamos, seguidamente pelamos las patatas y las cortamos con un rallador para freírlas en aceite de oliva, logrando así las famosas patatas paja.

Cortamos la cebolla la ponemos al fuego y cuando empiece a pocharse añadimos el bacalao para marearlo levemente, a continuación añadimos las patatas paja y los huevos previamente batidos, consiguiendo un revuelto de bacalao con patatas de campeonato para un Viernes Santo y para los demás viernes que apetezca.